Sommeliers Tinto Reserva

Produzent	Riedel
Land/Gebiet	Österreich/Kufstein
Produkt	Sommeliers
Anbau	
Allergenhinweise	Enthält keine Sulfite
Vegan	Nein
Inhalt/Gebinde	1 Stk. / 1er Kt
Preis CHF	94.90

Höhe: 248 mm | Breitester Ø: 96 mm | Kapazität: 620 ccm | Design: 1987 | Riedel Nr. 4400/31 | Bitte beachten Sie, dass dieser Artikel ca. 10 Wochen Lieferfrist hat

Für die berühmteste Traubensorte der iberischen Halbinsel, die grossartige Tempranillo, wurde nun das bestmöglichste Glas entwickelt. RIEDEL hat dem Tempranillo ncht nur ein, sondern gleich zwei Gläser gewidmet. Nach den intensiven Verkostungsverfahren zwischen 1997 und 1998 wurde es klar, dass die Rebsorte Tempranillo hohe Herausforderungen an den Glashersteller stellte. Die jüngeren, fruchtigen, leichten Weine sind weniger gehaltvoll. Anders präsentieren sich die tanninbetonten und Barrique-ausgebauten Gewächse, wie die Grosen unter den Gran Reservas aus Ribera oder Rioja. Die spanischen Weinverkoster, wie Pablo Alvares (Vega Sicilia), Alejandro Fernández (Pesquera) und Carlos Falcó, Marqués de Griñon, zeigten sich von dem Zusammenspiel zwischen Wein und Glasform beeindruckt. Für die Grand Reservas wurde ein grosses Glas gewünscht, in dem sich die Geschmacksnoten und das Bouquet der in Eichenfässern gereiften Spitzenweine harmonisch zeigen. Für den junge, fruchtigen, leichteren Tempranillo ist ein kleines Glas die perfekte Lösung. Bei de letzten, entscheidenden Durchgang hatten sich die Verkoster, unter anderem Michel Rolland, Spitzenwinzer aus Bordeaux, eindeutig für die Doppellösung entschieden, um den Geschmack der unterschiedlichen Typen zu fördern. Deshalb bietet RIEDEL ein Glas für junge, fruchtige, leichte Tempranillos maschinengeblasen in der Vinum Serie und in der Serie Sommeliers das ideale Glas unter dem Namen "Tinto Reserva" für die grossen Gewächse aus dieser Rebsorte an. Empfohlen für: Gran Reserva, Ribera

del Duero, Rioja, Tempranillo, Tinto Reserva